
imusa®
QUESADILLA
MAKER
RECIPE BOOKLET + MANUAL

QUESADILLA TIME!

INNOVATIVE AND AUTHENTIC, IMUSA's products bring Latin cuisine into your kitchen! Get ready for a culinary voyage where you will discover great tasting foods full of vibrant aromas and mouth-watering flavors. Our line of products give you everything you need to make your favorite quesadillas, fajitas, salsa, guacamole, and more! IMUSA believes in quality products that make it easy for you to explore new cuisines. We hope you enjoy the recipes included and make memorable meals to share with your family and friends.

Enjoy and Buen Provecho!

About IMUSA: IMUSA is a leading ethnic housewares brand with deep roots in Latin America and the United States. IMUSA offers hundreds of affordable housewares products including gadgets, cookware, appliances, cleaning, food storage, espresso, and ethnic specialty items. IMUSA quality has been tested and handed down by homemakers who have been cooking for their families for more than 70 years.

Visit **imusausa.com** to see recipes, 'how-to' videos by our chef team, and more product information.



GENERAL RECOMMENDATIONS:

- Never immerse appliance or cord in water.
- Never use near water.
- Never use an abrasive sponge nor cloth on the exterior of the appliance.
- Never leave appliance unattended while in use.
- Never place anything other than what is intended to be cooked in the appliance.
- Always use with drip tray in place.
- Unplug appliance from outlet when not in use and when cleaning.
- Do not place appliance in dishwasher.
- Keep out of reach of children.
- This appliance is not a toy.
- This appliance is not intended for use by young children or the cognitively challenged without supervision.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions before operating this appliance.
- Do not touch hot surfaces. Use Handles.
- Do not use outdoors. For household use only.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse cord, plugs nor appliance in water or any other liquid.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner.
- Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, or to a repair shop for electrical or mechanical adjustment.
- The appliance manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is supplied with the unit. They may cause injuries.
- When any appliance is used by or near children, adult supervision is strongly recommended.
- Do not place on nor near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not overload wall outlet, extension cords, or integral convenience receptacles as this can result in a risk of fire or electric shock.
- This appliance should not be used for purposes other than stated in the instructions accompanying this appliance.
- Do not leave unit unattended while in use nor when plugged into an outlet.
- Unplug from outlet when not in use and before removing parts for cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
- To reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord, a short power supply cord is provided.
- Extreme caution should be used when moving an appliance with hot food.
- The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. Electrical extension cords can be used if care is exercised in their use.
- Do not attempt to service this appliance yourself, as opening or removing covers may expose you to dangerous voltage or other hazards. Refer all servicing to qualified service personnel.
- Extreme caution must be used when opening and closing the Lid on this unit. Use an oven mitt or potholder when opening and closing the Lid for additional safety.
- Check the Drip Tray frequently during cooking sessions to prevent overflow.

HOW TO USE YOUR QUESADILLA MAKER

Read and follow instructions carefully for the best results.

1. Never leave the appliance unattended.
2. Before first use, wipe down all surfaces with a damp cloth and dry.
3. The cooking surface should be lightly coated with a small amount of vegetable oil. This can be applied with a paper towel. The oil will help protect the non-stick cooking surface. This should be done periodically to maintain the non-stick quality.
4. Find a dry, suitable, level surface near an electrical outlet.
5. Preheat the appliance by closing the lid and plugging into an electrical outlet.
6. When the power is on, the red power light will come on. The green ready light will stay off while the appliance is preheating.
7. While the appliance is preheating, you may prepare the ingredients for your homemade quesadilla.
8. When the appliance is hot and ready to cook your quesadilla, the green ready light will come on. NOTE: The appliance should preheat for a minimum of 3-7 minutes. During this time, you may notice slight smoking or a slight odor; this is normal with most new appliances. The smoking and odor is caused by the residues burning off the cooking surface and the Heating element. Allow the appliance to preheat until

smoke and odor no longer exists.

9. Slide the drip tray under the front of the appliance.
10. Raise the quesadilla maker lid, always using the front handle to prevent accidental burns. For additional safety use an oven mitt or a potholder to open the lid.
11. Place a tortilla, centered, on the lower cooking surface.
12. Add desired ingredients evenly on top of the bottom tortilla. When all ingredients have been added, top with the second tortilla.
13. Close the lid using a potholder or oven mitt.
14. Lock the lid after lowering.
15. There are two locking positions for the Lid. Lock lid in position 1 for thinner quesadillas and position 2 for more thickly stuffed quesadillas.
16. Do not force the lid to lock.
17. NOTE: Steam may be released from appliance during cooking. For yoursafety, avoid contact with steam, as it is very hot and can cause burns.
18. The cooking time will range between 3-7 minutes, depending on the type of fillings, the amount of fillings and personal taste.
19. Do not overcook! This will cause the cheese and other food fillings used to melt excessively and run out of tortillas.
20. Once the quesadilla has completed cooking, raise the lid with a potholder or oven mitt. Remove the quesadilla from the cooking surface with a flat plastic or wooden utensil. Do not use metal utensils, as this may scratch and damage the non-stick cooking surface.
21. If cooking more than one quesadilla in a session, after removal of the first quesadilla, lower the Lid to maintain heat until ready to cook the next quesadilla.
22. After unplugging the appliance, make sure the red power light is off to prevent any sparking from the outlet.
23. Once the appliance is cool, remove the drip tray to empty and clean.

HELPFUL TIPS

- NEVER leave the unit unattended while operating.
- Tortillas are recommended for use in your Quesadilla Maker. Make sure they are fresh tortillas, not old nor stale.
- Make sure fillings are evenly distributed on the bottom tortilla to about ½ inch from the edge, so that the edges of the tortilla can seal together and ingredients stay inside of tortillas.
- Use soft ingredients: shredded cheeses, prepared salsa, and thinly cut or shredded cooked meat, chicken and vegetables. Never use anything with bones nor pits included, nor anything uncooked such as raw meats, chicken, etc.
- Avoid processed cheeses as they liquefy quickly and will drain out of the quesadilla.
- Do not use more than ¼ cup of shredded cheese or ½ cup of salsa, as they will leak out while cooking your quesadilla.
- The average time for cooking a quesadilla, if not overfilled, is 3-7 minutes.
- Crisping of the tortilla occurs while cooking, therefore, less time cooked = less crisping.
- Longer cooking will create a crispier quesadilla. Do not overcook quesadilla.
- Never force the Lid to lock, this could result in damage to the hinge of the Lid.
- Always have the Drip Tray in place when cooking a quesadilla. Check the Drip Tray frequently during cooking sessions to prevent overflow.
- Should melting occur that causes leakage of the tortillas, gently wipe up melted cheese, etc. from the non-stick cooking surface before cooking the next quesadilla. This will prevent burning or scorching of previously melted cheeses, etc.
- You can reheat previously cooked quesadillas by placing the quesadilla on the preheated unit, lining up the grill marks on the quesadilla with the plate pockets, lowering the lid, and reheating for 1-3 minutes.
- Always allow the appliance to cool before removing the drip tray and wiping out the interior for cleaning.
- To prevent overstuffing, make sure that you do not fill tortilla on lower plate past the inner rim: Make sure that lid is locked in correct position to ensure that tortillas seal properly.

CLEANING & MAINTENANCE

Please take care of your Quesadilla Maker by following these simple instructions and precautions. Cleaning is a snap.

- Disconnect from the electrical outlet by unplugging the appliance.
- Make sure the appliance is cool before removing the Drip Tray.
- Empty the drip tray, then clean it in hot or warm, soapy water. Rinse and dry.
- Wipe the non-stick cooking surface with a damp, nonabrasive cloth or paper towel and dry.
- Wipe the exterior with a damp, non-abrasive cloth and dry.
- Remember to periodically coat the cooking surface with vegetable oil to preserve the non-stick finish. This also helps the crisping process.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar la Quesadilla Electrica IMUSA.
- No toque superficies calientes. Use Mangos.
- No use al aire libre. Sólo para uso doméstico.
- Para proteger contra el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja cable, enchufes ni aparato en agua u otros líquidos.
- No haga funcionar el aparato con el cable dañado o enchufe, después los funcionamientos defectuosos de la aplicación(del aparato), o si se deja caer o se daña de cualquier manera.
- El aparato al distribuidor autorizado más cercano para el examen,
- O a un taller de reparaciones para ajuste eléctrico o mecánico.
- El fabricante del aparato no recomienda el uso de accesorios
- Los accesorios más que lo que se suministra con la unidad. Pueden causar lesiones.
- Cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca, supervisión de adultos es muy recomendable.
- No coloque ni cerca de un gas caliente o quemador eléctrico, o en un horno caliente.
- No sobrecargue toma de corriente, los alargadores o las
- Los recipientes como esto puede resultar en un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- Este aparato no se debe utilizar para fines distintos de los declarados en las instrucciones que acompañan este aparato.
- No deje la unidad desatendida mientras que en uso ni cuando está conectado a una toma de corriente.
- Desenchufe de toma de corriente cuando no esté en uso y antes de retirar las piezas para la limpieza. Permitir para enfriar antes de ponerse o quitarse las piezas y antes de la limpieza del aparato.
- Para reducir el riesgo de quedar atrapado o tropezarse con un cable largo, un corto cable de la fuente de alimentación está siempre.
- Se debe tener extremo cuidado cuando se mueve un aparato con comida caliente.
- La marcada clasificación eléctrica de un cable de extensión debe ser al menos tan grande como la potencia eléctrica del aparato. Cables de extensión eléctrica puede utilizarse si se pone gran cuidado en su uso.
- No intente reparar usted mismo, como abrir o quitar las cubiertas, este aparato se expondría a voltaje peligroso u otros peligros. Encargue todo servicio al personal de servicio calificado.
- Debe tener precaución extrema al abrir y cerrar la tapa de esta unidad. Use un guante o manopla al abrir y cerrar la tapa para seguridad adicional.
- Revise la bandeja de goteo con frecuencia durante las sesiones de cocción para evitar desbordes.

CÓMO UTILIZAR SU QUESADILLA ELECTRICA IMUSA

Lea y siga las instrucciones cuidadosamente para obtener los mejores resultados.

- Nunca deje el aparato desatendido.
- Antes del primer uso, limpie todas las superficies con un paño húmedo y seco.
- La superficie de cocción debe recubrirse ligeramente con una pequeña cantidad de aceite vegetal. Esto se puede aplicar con una toalla de papel. El aceite ayudará a proteger la superficie de cocción antiadherente. Esto debe hacerse periódicamente para mantener la calidad antiadherente.
- Busque una superficie seca, nivelada y conveniente cerca de un tomacorriente.
- Precaliente el aparato cierre la tapa y conectar a un tomacorriente.
- Cuando está encendido, la luz roja se encenderá. La luz verde de preparado mantendrá apagada mientras el aparato se precalienta.
- Mientras el aparato se precalienta, usted puede preparar los ingredientes para su quesadilla casero.
- Cuando el aparato está caliente y listo para cocinar su quesadilla, se encenderá la luz verde de listo. Nota: El aparato debe precalentar durante un mínimo de 3-7 minutos. Durante este tiempo, usted puede notar fumar leve o un ligero olor; Esto es normal con todos los aparatos nuevos. El fumar y el olor es causado por los residuos de quemar la superficie de cocción y el elemento calefactor. Deje que el aparato se precaliente hasta humo y olor ya no existe.
- Deslice la bandeja debajo de la parte delantera del aparato.
- Levante la tapa de fabricante de quesadilla, siempre usando el mango delantero para evitar quemaduras accidentales. Para seguridad adicional utilice un guante o un tomaollas para abrir la tapa.
- Coloque una tortilla, centrada, en la superficie de cocción inferior.
- Añadir ingredientes deseados uniformemente encima de la tortilla de la parte inferior. Cuando se han añadido todos los ingredientes, cubrir con la segunda tortilla.

- Cierre la tapa usando un guante de horno o tomaollas.
- Trabe la tapa después de bajar.
- Hay dos posiciones de bloqueo para la tapa. Tapa con cerradura en la posición 1 para diluyente quesadillas y 2 para quesadillas rellenas más grueso.
- No fuerce la tapa para bloquear.
- Nota: Se puede liberar vapor del aparato durante la cocción. Para yoursafety, evite el contacto con el vapor, ya que es muy caliente y puede causar quemaduras.
- El tiempo de cocción oscilará entre 3 a 7 minutos, dependiendo de la tipo de rellenos, la cantidad de rellenos y gusto personal.
- No cocine demasiado! Esto hará que el queso y otros rellenos de alimentos utiliza para derretir demasiado y acaban las tortillas.
- Una vez completada la quesadilla cocción, levante la tapa con un guante de horno o tomaollas. Retire la quesadilla de la superficie de cocción con un utensilio de plástico o de madera. No use utensilios de metal, ya que pueden rayar y dañar la superficie de cocción antiadherente.
- Si más de una quesadilla de cocina en una sesión, después del retiro de la primera quesadilla, baje la tapa para mantener el calor hasta que esté listo para cocinar la próxima quesadilla.
- Después de desconectar el aparato, asegúrese de que la luz roja de encendido está apagado a prevenir cualquier cortos de la toma.
- Una vez que el aparato esté frío, retire la bandeja de goteo para vaciar y limpiar.

CONSEJOS ÚTILES

- Nunca deje desatendida la unidad durante la operación.
- Tortillas se recomiendan para uso en su máquina de quesadillas. Estén tortillas frescas, no viejos ni rancios.
- Asegúrese de rellenos son distribuidas uniformemente en la tortilla de fondo a aproximadamente ½ pulgada desde el borde, para que los bordes de la tortilla pueden sellar juntos e ingredientes permanecer dentro de tortillas.
- Utilizar ingredientes blandos: rallado quesos, preparada la salsa y finamente cortada o rallada carne, pollo y verduras. Nunca use cualquier cosa con huesos ni hoyos incluidos, ni nada crudos como carnes crudas, pollo, etc.
- Evitar quesos procesados como transformará rápidamente y drenará fuera la quesadilla.
- No use más de ¼ taza de queso rallado o ½ taza de salsa, ya que se derramará mientras se cocina la quesadilla.
- El tiempo promedio para cocinar una quesadilla, si no llena en exceso, es 3-7 minutos.
- Crujientes de la tortilla se produce durante la cocción, por lo tanto, menos tiempo cocinado = menos crujientes.
- Una cocción más prolongada creará una quesadilla crujiente. No cocine demasiado quesadilla.
- Nunca fuerce la tapa para bloquear, esto podría resultar en daños a la bisagra de la tapa.
- Siempre tienen la bandeja en su lugar al cocinar una quesadilla. Revise la bandeja de goteo con frecuencia durante las sesiones de cocción para evitar desbordes.
- Fusión ocurre que provoca fuga de las tortillas, limpie suavemente queso derretido, etc. de la superficie de cocción antiadherente antes de cocinar la próxima quesadilla. Esto evitará la quema o se queme de quesos fundidos previamente, etc..
- Recalentar previamente cocida quesadillas colocando la quesadilla en la unidad precalentada, alineando las marcas de la parrilla de la quesadilla con los bolsillos de la placa, cerrar la tapa y calentar durante 1-3 minutos.
- Siempre deje que el aparato se enfríe antes de retirar la bandeja de goteo y limpiar el interior para la limpieza.
- Para evitar overstuffing, asegúrese de que no se rellena de tortilla en la placa inferior más allá del borde interior: Asegúrese de que la tapa está trabada en la posición correcta para asegurar que tortillas sellan correctamente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Tenga cuidado de su máquina de quesadillas electrica siguiendo estas sencillas instrucciones y precauciones. La Limpieza es un complemento.
- Desconecte la corriente eléctrica desconectando el aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté frío antes de retirar la bandeja de goteo.
- Vaciar la bandeja de goteo, luego limpie en caliente o caliente, con agua y jabón. Enjuague y seque.
- Limpie la superficie de cocción antiadherente con una humedad, papel o paño no abrasivo toalla y seco.
- Limpie el exterior con un paño húmedo, no abrasivo y seco.
- Recordar periódicamente recubrir la superficie para cocinar con aceite vegetal para preservar el acabado antiadherente. Esto también ayuda al proceso de dorados.

Shrimp Avocado and Caramelized Onion Quesadillas in Sun Dried Tomato Tortilla

BY ANA QUINCOCES

- **2 Tablespoons butter, divided (plus more for brushing outside)**
- **1 Tablespoon olive oil**
- **1 large sweet onion, sliced thin**
- **1 pound peeled and deveined large shrimp**
- **8 8-inch flour tortillas (I prefer sun dried tomato)**
- **1 pound shredded Jack and Cheddar cheese**
- **1 large, ripe yet firm avocado, halved and sliced**
- **¼ teaspoon salt**
- **¼ teaspoon cayenne pepper**
- **½ cup sour cream**
- **Fresh tomato salsa**
- **Fresh cilantro, chopped**

1. Plug in your IMUSA quesadilla maker and allow to pre-heat. Once the green light is on you're ready to make your quesadilla.

2. In a medium skillet heat 1 tablespoon of butter and 1 tablespoon of olive oil over medium high heat. Add the thinly sliced onions stirring occasionally (but not too often) until caramelized. Season lightly with salt and pepper. Remove from pan and set aside. Add additional tablespoon of butter to pan and add the shrimp. Season the shrimp lightly with salt and pepper. Cook shrimp 2 to 3 minutes stirring frequently until opaque and lightly golden, remove from heat and set aside.

3. Place 4 tortillas on a flat surface and divide half of the cheese among them. Next add the caramelized onion, shrimp and avocado. Top with the remaining half of the cheese. Place tortilla on top. Lightly brush the outside with a little melted butter or olive oil and place in a preheated IMUSA quesadilla maker. Cook for 4 to 5 minutes or until cheese is melted and tortilla has a golden color and nice crisp.

4. Add ¼ teaspoon each of salt and cayenne pepper to sour cream and stir to combine.

5. Cut quesadillas into wedges using a pizza cutter and top with the sour cream, salsa, and chopped cilantro.

MAKES 4 8-INCH QUESADILLAS.





Prosciutto, Tomato and Basil Quesadillas

BY GEORGE DURAN

- **12 thin slices of prosciutto, finely chopped**
- **1 cup packed fresh basil, chopped**
- **1 can diced tomatoes, well drained**
- **2 cups mozzarella cheese, shredded**
- **8 8-inch flour tortillas**

1. Plug in your IMUSA quesadilla maker and allow to pre-heat. Once the green light is on you're ready to make your quesadilla.
2. Place one flour tortilla on the IMUSA quesadilla maker and shred about ½ cup of cheese evenly. Disperse about three chopped slices of prosciutto, a quarter of the drained diced tomatoes and a ¼ cup of the fresh basil. Top with a flour tortilla and close quesadilla maker, allowing to cook between 3-4 minutes. Open and use a spatula to slide quesadilla on a plate.

MAKES 4 8-INCH QUESADILLAS.

Prosciutto, Brie, and Fig Quesadillas with Caramelized Onions

BY ANA QUINCOCES

- **8 flour tortillas, taco size**
- **½ cup fig preserves plus more for dipping**
- **8 ounces brie in thin slices**
- **1 large sweet onion sliced thin and cooked in 1 tablespoon of melted butter until lightly caramelized**
- **4 ounces thinly sliced prosciutto**
- **Melted butter for brushing outside**

1. Plug in your IMUSA quesadilla maker and allow to pre-heat. Once the green light is on you're ready to make your quesadilla.
2. Lay out 4 tortillas; lightly brush the bottoms with melted butter or olive oil.
3. Divide the fig preserves and brie and place evenly on the 4 tortillas. Divide prosciutto and place on top of the brie cheese. Top with caramelized onions and remaining tortillas. Lightly brush the tops of the tortillas with melted butter or olive oil and place in the heated quesadilla maker. Cook for 5 to 6 minutes until cheese has melted and tortillas are golden brown. Serve hot with fig preserves on side.

MAKES 4 8-INCH QUESADILLAS.




imusa®
FOR MORE RECIPES & PRODUCT
INFORMATION PLEASE VISIT
IMUSAUSA.COM